arzum

MAXI GRILL

ile Tarifler



TÜRKÇE

DEUTSCH

ENGLISH

ARABIC

arzum.com. tr | 0850 222 1 800

AR2043/AR2048 Arzum Maxi Grill/Pro Multi Fonksiyonel Pişirici







- 2200 W
- Estetik, döküm asansör sistemi
- Hassas termostat ayarı ve ergonomik düğme tasarımı
- Kaymaz bakalit ayaklarla güçlendirilmiş denge unsuru
- Işıklı enerji göstergesi
- Pişirme teli ile kolay ızgara
- Döküm tepsi (AR2043 için opsiyoneldir)
- Termostatlı alt ve üst rezistans kontrol sistemi
- Fonksiyonlar: Alt Isıtıcı, Alt+Üst Isıtıcı, Express Alt Isıtıcı, Sıcak Tutma
- Renk: Inox, Dreamline, Nar

Arzum Maxi Grill Multi Fonksiyonel Pişirici ile evde lahmacundan bazlamaya, sulu yemekten ızgaralara her türlü yemeği kolayca pişirmek mümkün. 2200 W gücü, hassas termostat ayarı ve alt ve üst rezistans kontrol sistemiyle ihtiyacınız olan ısı ve fonksiyonu kullanabilir, her türlü yemeği pişirebilirsiniz. Ürünün sıcak tutma, alt ısıtıcı, alt ve üst ısıtıcı ve express alt ısıtıcı gibi fonksiyon seçenekleri mevcuttur. Döküm asansör sistemi ile kullanıma göre ürün yüksekliğini ayarlayabilirsiniz. Ürünü aksesuarsız ızgara olarak kullanmanın yanı sıra, pişirici tel ile lahmacun gibi tarifleri pişirebilir, döküm tepsi ile sulu yemek, börek, kek gibi farklı tarifleri hazırlayabilirsiniz. Arzum Maxi Grill Multi Fonksiyonel Pişirici paslanmaz çelik, nar ve dreamline renk seçenekleri ile mutfağınıza şıklık katar.

Lezzet ustası Arzum Maxi Grill'e mutfağınızda yer açın, fark yaratın.

Geleneksel Türk yemeklerinin eşsiz lezzeti Arzum Maxi Grill Multi Fonksiyonel Pişirici ile sofralarınızda.

Arzum Maxi Grill, çıtır çıtır lahmacundan bazlamaya, ev yemeklerinden çeşit çeşit ızgaraya, kekten böreğe, lezzetli tariflerinizi hayata geçirir.

Sofralarınızı zenginleştirir.


arzum
MAXI GRILL

LAHMACUN



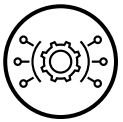
Porsiyon
6 kişilik



Hazırlama Süresi
40 dakika



Pişirme Süresi
20 dakika



Isı ve Fonksiyon
3. Kademe
Alt-Üst Isıtma

MALZEMELER

İç harcı için;

- 1 adet kapya biber
- 2-3 adet yeşil biber
- 3 diş sarımsak
- 3 adet orta boy domates
- 6-7 sap maydanoz
- 250 gr yağlı döş kuzu kıyması
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tutam karabiber
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hamuru için;

- 1 bardak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 2.5 bardak un

HAZIRLANIŞI

İç harcı hazırlanışı;

Domates, biber, sarımsak ve maydanozu doğrayıcıya koyun ve parçalayın. Ezme haline gelen karışım üzerine kuzu etini ekleyin ve doğrayıcıyı tekrar çalıştırın. Son olarak karışıma biber salçası, pul biber, tuzu ekleyin ve karıştırın. Hamuru hazırlarken karışımı süzgeçte bekletin.

Hamurun hazırlanışı;

Mayayı, ılık su ve tuzu bir kaba koyun, maya ve tuz eriyinceye kadar karıştırın. Bu karışımı üzeri kapalı olarak bekletin. İçine yavaşça 2.5 bardak un ekleyin ve çok sert bir hamur olmayacak şekilde 10 dakika yoğurun.

Hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra toplar halinde 6 parçaya bölün. 10 dakika daha üzeri kapalı dinlendirdikten sonra un yardımı ile tabak büyüklüğünde ince yuvarlaklar açın. Önceden 3. kademede, alt-üst fonksiyonda ısınmış olan Maxi Grill'in yapışmaz yüzeyine lahmacunları yerleştirin. Üzerine harçtan bolca sürün. Maxi Grill'e tel aksesuarını yerleştirin ve kapağını kapatın. Altı kızarıp üstü renk değiştirene kadar toplam 3 dakika boyunca pişirin. Devamı pişerken lahmacunların yumuşamaması için üstü kapalı bir tabakta dinlendirin. Limon, maydanoz ve istediğiniz yeşilliklerle servis edin.


arzum
MAXI GRILL

BAZLAMA



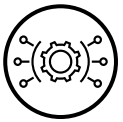
Porsiyon
6 kişilik



Hazırlama Süresi
1 saat 15 dakika



Pişirme Süresi
12 dakika



Isı ve Fonksiyon
3. Kademe
Alt Isıtma

MALZEMELER

- 5,5 su bardağı (600 gr) beyaz un
- 350 ml ılık su
- 1 paket instant maya
- Yarım kaşık tuz

HAZIRLANIŞI

Ilık suyu ve mayayı geniş bir kapta 5 dakika kadar bekletin. Unu içine ekleyip, yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur elde etmek için ekstra un ekleyebilirsiniz.

5-10 dakika pürüzsüz oluncaya kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru kapta üzeri streçli şekilde iki katına çıkana kadar bekletin.

Bekleyen hamuru, un yardımı ile 6 eşit parçaya bölün. Küçük toplar haline getirip üzerini bir bez ile örtün ve 15 dakika dinlendirin. Ardından tek tek yuvarladığınız hamurları un serptiğiniz bir yüzeyde merdane yardımı ile yuvarlak olacak şekilde açın. Önceden ısınmış Maxi Grill'in 3. kademesinde bir tarafı yaklaşık 2 dakika, her iki tarafı da renk alana kadar yaklaşık 4 dakika pişirin.


arzum
MAXI GRILL

PİZZA



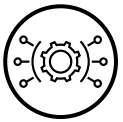
Porsiyon
4 kişilik



Hazırlama Süresi
1 saat 15 dakika



Pişirme Süresi
25-35 dakika



Isı ve Fonksiyon
3. Kademe
Alt-Üst Isıtma

MALZEMELER

Pizza hamuru için;
- 1+3/4 bardak un (250 gr)
- 2/3 bardak su (185 ml)
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1/4 paket kuru maya
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 kaşık zeytinyağı

Sosu için;
- 1.5 bardak domates rendesi
- 1 kaşık domates salçası
- 2 diş sarımsak
- 4-5 yaprak fesleğen
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam şeker

Tarfite kullanılan ekstra malzemeler;
- 100 gr doğranmış sosis
- 400 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 200 gr konserve mısır
- 8 adet dilimlenmiş mantar
- 100 gr dilimlenmiş siyah zeytin

HAZIRLANIŞI

Bir kapta ılık suyun içine, şekeri ve mayayı koyun ve karıştırın. Karışımı dinlenmeye bırakın. Bu sırada, stand mikserde veya büyük bir kasede un ve tuzu karıştırın; içine zeytinyağını ekleyin ve dinlenen mayayı yavaşça ekleyerek karıştırmaya devam edin. Gerekirse kaşık kaşık ekstra un ekleyerek, hamur elinize yapışmayana kadar yoğurun. 1 kaşık zeytinyağı ile yağladığınız büyük bir kabın içine hamuru koyun ve üzerini örtün. Hamur iki katına çıkana kadar dinlendirin.

Bütün sos malzemelerini blenderdan geçirip, tavaya alın. 10 dakika kısık ateşte kaynayıp suyunu çekene kadar pişirin. Hamuru 4'e bölün. Böldüğünüz hamuru merdane yardımı ile yuvarlak şekilde açtıktan sonra, üzerine sostan bolca gezdirin ve dilediğiniz malzemeleri ekleyip 3. kademede alt-üst fonksiyonda önceden ısıtılmış Maxi Grill'de, tel aksesuarı ile üzeri kızarana kadar üstü kapalı şekilde pişirin. Taze roka ile servis edin.


arzum
arzum
MAXI GRILL

LİMONLU KEK



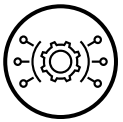
Porsiyon
6+ kişilik



Hazırlama Süresi
10 dakika



Pişirme Süresi
20 dakika



Isı ve Fonksiyon
3. Kademe
Alt-Üst Isıtma

MALZEMELER

- 3 yumurta
- 1 bardak toz şeker
- Yarım bardak erimiş tereyağı
- Yarım bardak sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı hindistan cevizi
- 15 adet ceviz (doğrayıcıdan çekilmiş)
- 1 adet limonun suyu
- 2 adet limon kabuğu rendesi

Kalıp için;

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 kaşık un

HAZIRLANIŞI

Yumurta ve şekeri bir kaba alın ve beyazlayana kadar çırpın. İçine yağı ve sütü ekleyin. Kabartma tozu, vanilin ve unu ayrı bir kapta karıştırın. Karışıma yedirin. Karışıma hindistan cevizini, çekilmiş cevizi, limon suyu ve limon kabuğu rendesini de ekleyip, karıştırdıktan sonra; önceden 3. kademede ısıttığınız ve Maxi Grill'in tereyağı ile yağladığınız tepsisine hamuru dökün. Maxi Grill'in kapağını kapatın. 3. kademede alt-üst pişirme fonksiyonu açık şekilde üstü kızarana ve kürdan batırınca temiz çıkana kadar 20 dakika pişirin. Kek soğuyunca kalıptan çıkarıp servis edebilirsiniz.


arzum
MAXI GRILL

BALIK IZGARA



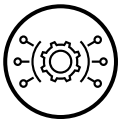
Porsiyon
2 kişilik



Hazırlama Süresi
10 dakika



Pişirme Süresi
8 dakika



Isı ve Fonksiyon
3. Kademe
Alt-Üst Isıtma

MALZEMELER

- 2 adet deniz levreği
- 1 soğan
- 4 yaprak defne yaprağı
- Limon
- Tuz

HAZIRLANIŞI

Soğanları ince ince doğrayın. Yıkayıp temizlediğiniz levrekleri önce zeytinyağı ile yağlayın. Ardından doğradığınız soğanları, defne yapraklarını ve limon dilimlerini levreklere paylaştırarak içlerine yerleştirin. Sonrasında levrekleri tuzlayın ve derilerine kesik açın. 3.kademede alt üst fonksiyonda önceden ısıtılmış Maxi Grill'in ızgarasında üstü kapalı şekilde yaklaşık 8 dakika, balık kızarıncaya kadar pişirin.


arzum
MAXI GRILL
POWER
MAX
MIN

BİBERİYELİ ET IZGARA



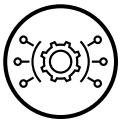
Porsiyon
6-8 kişilik



Hazırlama Süresi
3-4 saat



Pişirme Süresi
12-18 dakika



Isı ve Fonksiyon
3. Kademe
Express Alt Isıtma

MALZEMELER

- 2 kg biftek dilimleri
  (2 cm kalınlığında et dilimleri)

Baharatı için;

- 2 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru biberiye
- 1 çay kaşığı toz sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım çay bardağı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

Baharatı için tuz, biberiye, sarımsak ve karabiberi karıştırın. Etleri zeytinyağı ve baharat karışımıyla iyice ovun ve dolapta 3-4 saat dinlendirin.

Maxi Grill'de express fonksiyonda 3. kademede her iki tarafını yaklaşık 3 dakika pişirip servis edin.


arzum
arzum
MAXI GRILL

PASTIRMALI KURU FASULYE



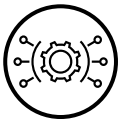
Porsiyon
6-8 kişilik



Hazırlama Süresi
1 saat 15 dakika



Pişirme Süresi
1 saat



Isı ve Fonksiyon
2.5 Kademe
Alt-Üst Isıtma

MALZEMELER

- 4 bardak kuru fasulye
- 6 orta boy soğan
- 4 adet yeşil biber
- 2 kaşık domates salçası
- 2 tatlı kaşığı biber salçası
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı pul biber
- 4 adet acı kırmızı biber
- 15 dilim pastırma (çemensiz)
- Üzerine gelecek kadar kaynar su

HAZIRLANIŞI

Bir gece önceden ıslatılmış kuru fasulyeyi süzün. Maxi Grill'i 3. kademede alt-üst fonksiyonda ısıtın. Soğanları, biberleri küçük küpler halinde doğrayın. Soğanı sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar Maxi Grill'in tepsisinde kavurun. Biberi ve salçayı da ekleyip 2 dakika daha kavurmaya devam edin.

Üzerine 1 lt kaynar su ekleyip 2-3 dakika daha kaynatın. Tuz ve baharatları ekleyip, en son kuru fasulyeleri de ekleyerek, üzerini 1 parmak geçecek kadar su ilave edin ve üstünü kapatın. Kademeyi 2 ve 3 arasına düşürün. Kısık ateşte pişmeye bırakın.

20 dakika sonra doğradığımız pastırma, tereyağı ve acı biberleri de ekleyip 1 saat (fasulyeler pişinceye kadar) ağır ateşte pişirin.

Not: Hemen servis edilmeyecekse, yemeğin ısısını korumak için sıcak tutma fonksiyonu ile bekletin.


arzum
MAXI GRILL

ET SOTE

Porsiyon
8 kişilik

Hazırlama Süresi
10 dakika

Pişirme Süresi
30 dakika

Isı ve Fonksiyon
3.Kademe
Alt-Üst Isıtma

MALZEMELER

- 1 kg kuşbaşı kuzu eti
- 2 çay bardağı sıvı yağ
- 4 soğan
- 10 diş sarımsak
- 6 domates
- 10 sivri biber
- 15 adet mantar
- 2 tatlı kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Malzemeleri küçük küpler halinde doğrayın. Mantarları ince dilimleyin.

Etleri Maxi Grill express'te 3. kademede 5 dakika kadar suyunu çekip hafifçe kızarana kadar sıvı yağ ile soteleyin ve kenara alın. Yağın içine kalan malzemeleri ekleyip kavurun. 5 dakika kadar kavurup malzemeler yumuşadığı zaman etleri içine ekleyip karıştırın. Baharatlarını ekleyip 2 dakika daha pişirin.

Etlerin yarı hizasına gelecek kadar sıcak su ekleyin ve Maxi Grill'i 3. kademede alt-üst fonksiyonda üstü kapalı şekilde etler tamamen yumuşayıp malzemeler pişene ve suyunu çekene kadar pişirin.

Not: Hemen servis edilmeyecekse, yemeğin ısısını korumak için sıcak tutma fonksiyonu ile bekletin.


arzum
arzum
MAXI GRILL

SEBZELİ TAVUK BUT



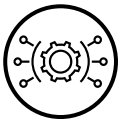
Porsiyon
8 kişilik



Hazırlama Süresi
15 dakika



Pişirme Süresi
40 dakika



Isı ve Fonksiyon
3.Kademe
Alt-Üst Isıtma

MALZEMELER

- 1 kg tavuk but
- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 3 adet yeşil biber
- 2 adet patates
- 2 adet kapya biber
- 1 bardak sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı kekik
- 2 çorba kaşığı pul biber
- 1 çorba kaşığı toz biber
- 1 çorba kaşığı sarımsak tozu
- 2 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Bütün sebzeleri iri iri doğrayın. Tavuklarla beraber büyükçe bir kaba alın.

İçine sıvı yağ, pul biber, toz biber, tuz, karabiber, kekik ve sarımsağı ekleyin ve tavukların her yerine bulanana kadar karışırın. Karışımı Maxi Grill'in pişirme kabına aldıktan sonra 3. kademede alt-üst fonksiyonda kapağı kapalı şekilde tavuklar pişene kadar 40 dakika pişirin.

Not: Hemen servis edilmeyecekse, yemeğin ısısını korumak için sıcak tutma fonksiyonu ile bekletin.


arzum
MAXI GRILL

KÖZ MISIR



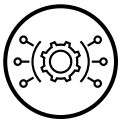
Porsiyon
4 kişilik



Hazırlama Süresi
-



Pişirme Süresi
15-20 dakika



Isı ve Fonksiyon
3.Kademe
Alt-Üst Isıtma

MALZEMELER

- 4 adet mısır
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Maxi Grill'i 3. kademede ısıtın. Mısırları temizleyip Maxi Grill'e yerleştirin. Ardından bir maşa yardımı ile mısırlar yumuşayana kadar sürekli çevirin. Mısırlar yumuşayınca Maxi Grill'i 4. kademeye alın ve her tarafı kızarana kadar döndürerek pişirmeye devam edin.

Piştikten sonra tuzlayıp sıcak servis edin.



PIRASALI HAVUÇLU BÖREK



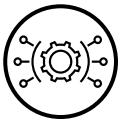
Porsiyon
6-8 kişilik



Hazırlama Süresi
15 dakika



Pişirme Süresi
30 dakika



Isı ve Fonksiyon
2.5 Kademe
Alt-Üst Isıtma

MALZEMELER

- 4 adet yufka
- 2 bardak yoğurt
- Yarım bardak sıvı yağ
- 1 şişe maden suyu
- İç harcı için;
- 1 kg pırasa
- 2 havuç
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için;

- 1 yumurta ve
- 1 yumurtanın sarısı
- Çörek otu

HAZIRLANIŞI

Bir kapta yoğurt, maden suyu ve sıvı yağı çırpın. Pırasaları ince ince doğrayın ve havuçları rendeleyin. Karışımı ocakta pırasalar yumuşayınca kadar pişirin. Pişen karışımı ocaktan alıp, soğumaya bırakın. En son yoğurt ekleyip kenarda bekletin. Maxi Grill'i ısıtın. Yufkayı Maxi Grill tepsisine yayın. İçine 1 adet yufkayı 3 veya 4'e bölerek parça parça döşeyin arada yoğurt sostan gezdirin. Hazırladığınız sebzeli harcı yayın ve üzerine yine aynı şekilde kalan yufkaları parçalayarak koyup yoğurt sosun kalanını gezdirin. Üzerini sarkan yufka parçaları ile zarf gibi kapatıp, çırpılmış yumurtaları sürün. En son böreğin üzerine bolca çörek otu serpip alt-üst fonksiyonda önceden ısınmış Maxi Grill'de 2 ve 3. kademe arasında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 30 dakika pişirin.


arzum
MAXI GRILL

PANKEK



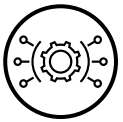
Porsiyon
6-8 kişilik
18-20 adet



Hazırlama Süresi
5 dakika



Pişirme Süresi
6-8 dakika



Isı ve Fonksiyon
2.5 Kademe
Alt Isıtma

MALZEMELER

- 2 çay fincanı (135 gr) un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı tuz
- 2 kaşık şeker
- 1 çay fincanı (130 ml) süt
- 1 büyük yumurta
- 2 kaşık erimiş tereyağı

HAZIRLANIŞI

Bir kapta sütün içine yumurtayı kırın ve erimiş tereyağını ekleyin. Ayrı bir kapta un, kabartma tozu, tuz ve şekeri karıştırın. İçine sıvı karışımı ekleyerek pürüzsüz olana kadar çırpın. Maxi Grill'i 2 ve 3 kademe arasında, alt ısıtıcı fonksiyonunda ısıtın. Bir parça tereyağını çatala batırıp yapışmaz yüzeyde gezdirin. Minik bir kepçe yardımı ile, hamuru 6 adet yuvarlak olacak şekilde dökün. 45 saniye sonra, göz göz olmaya başlayınca pankekleri çevirin. 45 saniye sonra arka tarafı da pişince spatula yardımı ile kenara alın. Hamur bitene kadar bu işleme devam edin.

Pankekleri bal ve taze meyve gibi dilediğiniz lezzetlerle süsleyin.

MAXI GRILL

Rezepte



AR2043/AR2048 Arzum Maxi Grill/Pro Multifunktionskocher







- 2200 W
- Ästhetisches gegossenes Aufzugssystem
- Präzise Thermostateinstellung und ergonomisches Knopfdesign
- Ausgleichselement mit rutschfesten Bakelit-Füßen verstärkt
- Beleuchtete Energieanzeige
- Einfaches Grillen mit Kochdraht
- Gussschale (optional für AR2043)
- Unteres und oberes Widerstandskontrollsystem mit Thermostat
- Funktionen: Unterhitze, Unter- + Oberhitze
- Express Unterhitze, Warm Halten
- Farbe: Inox, Dreamline, Granatapfel

Mit dem Arzum Maxi Grill Multifunktionskocher ist es möglich, jede Art von Essen zuzubereiten, von Lahmacun bis zu saftigen Speisen, von saftigen Speisen bis zu Gegrilltem. Mit einer Leistung von 2200 W, einer präzisen Thermostateinstellung und einem Steuerungssystem für Unter- und Oberhitze können Sie jede Art von Essen kochen. Das Produkt verfügt über Funktionsoptionen wie Warmhalten, Unterhitze, Unter- und Oberhitze und Express Unterhitze. Sie können das Produkt nicht nur als Grill verwenden, sondern auch Rezepte wie Lahmacun auf dem Grill und verschiedene Rezepte wie saftiges Essen, Börek und Kuchen zubereiten. Der Multifunktionskocher Arzum Maxi Grill verleiht Ihrer Küche mit seinen Farboptionen Edelstahl, Granatapfel und Dreamline Eleganz.

Machen Sie Platz für Arzum Maxi Grill, den Meister des Geschmacks, und machen Sie einen Unterschied.

Der einzigartige Geschmack traditioneller türkischer Gerichte, kommt mit dem Arzum Maxi Grill Multifunktionskocher an Ihren Tisch.

Der Arzum Maxi Grill erweckt Ihre köstlichen Rezepte zum Leben, vom knusprigen Lahmacun bis zu türkischen Broten, von Hausmannskost bis zu einer Vielzahl von Gegrilltem, vom Kuchen bis zum Gebäck. Es bereichert Ihre Essgewohnheiten.


arzum
MAXI GRILL

LAHMACUN



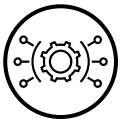
Portion
6 Personen



Vorbereitungsdauer
40 Minuten



Kochdauer
20 Minuten



Wärme und Funktionen
3. Stufe Unter- und Oberhitze

ZUTATEN

Für die Füllung;

- 1 Capia Paprika
- 2-3 grüne Paprikaschoten
- 3 Knoblauchzehen
- 3 mittelgroße Tomaten
- 6-7 Petersilienstiele
- 250 g fettes Rinderhackfleisch
- 1 Teelöffel Paprikapaste
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Paprika

Für den Teig;

- 1 Tasse Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 2,5 Tassen Mehl

ZUBEREITUNG

Zubereitung der Füllung;

Tomaten, Paprika, Knoblauch und Petersilie in den Chopper geben und in Stücke schneiden. Fügen Sie das Lamm zu der zerkleinerten Mischung hinzu und lassen Sie den Häcksler erneut laufen. Zum Schluss Paprikapaste, Chilipfeffer, Salz zur Mischung geben und durchmischen. Lassen Sie die Mischung während der Zubereitung des Teigs im Sieb.

Zubereitung des Teiges;

Die Hefe in eine Schüssel mit warmen Wasser und Salz geben und mischen, bis sich Hefe und Salz aufgelöst haben. Lassen Sie diese Mischung bedeckt, fügen Sie langsam 2,5 Tassen Mehl hinzu und kneten Sie den Teig 10 Minuten lang. Der Teig sollte jedoch weich bleiben.

Nachdem Sie den Teig 10 Minuten lang ruhen lassen, teilen Sie ihn in 6 gleichgroße Kugeln. Nachdem Sie diese nochmals für 10 Minuten ruhen lassen, rollen Sie den Teig in tellergroße Kreise mit Hilfe von Mehl aus. Legen Sie das Lahmacun auf die Antihaftoberfläche des Maxi-Grills, der zuvor auf der 3. Stufe Ober-und Unterhitze vorgeheizt wurde. Verteilen Sie die Füllung darauf. Benutzen Sie das Gitterrost auf den Maxi Grill und schließen Sie den Deckel. Insgesamt 3 Minuten backen, bis der Boden gebacken und die Oberseite Farbe bekommen hat. Während Sie die weiteren Lahmacun backen, geben Sie die Fertigen auf einen Teller und decken diese ab, um zu verhindern, dass diese weich werden. Mit Zitrone, Petersilie und dem gewünschten Gemüse servieren.


arzum
MAXI GRILL

BAZLAMA



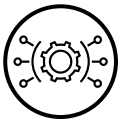
Portion
6 Personen



Vorbereitungsdauer
1 Stunde 15 Minuten



Kochdauer
12 Minuten



Wärme und Funktionen
3. Stufe Unterhitze

ZUTATEN

- 5,5 Gläser (600 ar) weißes Mehl
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 1 Paket Trockenhefe
- ½ Löffel Salz

ZUBEREITUNG

Die Hefe 5 Minuten in dem lauwarmen Wasser in einer großen Schüssel einweichen. Mehl hinzufügen und kneten. Sie können zusätzlich Mehl hinzufügen, um einen geschmeidigeren Teig zu erhalten.

Weiter kneten für 5-10 Minuten bis der Teig glatt ist. Den Teig in einer Schüssel ruhen lassen, bis sich seine Größe verdoppelt hat.

Teilen Sie den Teig in 6 gleiche Teile. Formen Sie kleine Kugeln, bedecken Sie diese mit einem Tuch und lassen Sie sie 15 Minuten lang ruhen. Rollen Sie dann die Teige nacheinander auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche aus kreisrund aus. Auf der 3. Stufe des vorgeheizten Maxi-Grills auf einer Seite ca. 2 Minuten und auf beiden Seiten ca. 4 Minuten backen, bis sich die Farbe verfärbt.


arzum
MAXI GRILL

PIZZA



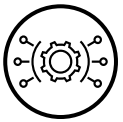
Portion
4 Personen



Vorbereitungsdauer
1 Stunde 15 Minuten



Kochdauer
25-35 Minuten



Wärme und Funktionen
3. Stufe Ober- und Unterhitze

ZUTATEN

Für den Pizzateig;

- 1 ¾ Gläser Mehl (250 gr)
- 2/3 Glas Wasser (185 ml)
- ½ ,Teelöfel Salz
- ¼ Paket Trockenhefe
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 kaşık zeytinyağı

Für die Sauce;

- 1.5 Gläser geriebene Tomaten
- 1 Löffel Tomatenpaste
- 2 Knoblauchzehen
- 4-5 Blätter Basilikum
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker

Weitere Zutaten für das Rezept;

- 100 gr geschnittene Wurst
- 400 gr geriebener Cheddar-Käse
- 200 gr Mais aus der Dose
- 8 geschnittene Pilze
- 100 gr geschnittene schwarze Oliven

ZUBEREITUNG

Zucker und Hefe in eine Schüssel in warmes Wasser geben und mischen. Lassen Sie die Mischung ruhen. In der Zwischenzeit Mehl und Salz in einem Standmixer oder in einer großen Schüssel mischen. Fügen Sie das Olivenöl hinzu und fügen Sie den Rest der Hefe langsam hinzu und mischen Sie weiter. Wenn nötig, fügen Sie einen Löffel Mehl hinzu und kneten Sie den Teig, bis er geschmeidig ist. Den Teig in eine große Schüssel geben, die der Sie 1 Löffel Olivenöl verteilt haben, und abdecken. Lassen Sie den Teig ruhen, bis sich er seine Größe verdoppelt hat.

Alle Zutaten der Sauce in einem Mixer vermischen und in eine Pfanne geben. Bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen lassen bis die Sauce sämig ist. Teilen Sie den Teig in 4 Teile und rollen Sie diese kreisrund mit einem Nudelholz aus. Geben Sie reichlich Sauce auf den ausgerollten Teig und fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu. Heizen Sie den Maxi Grill auf der 3. Stufe Unter- und Oberhitze vor, und backen Sie die Pizza abgedeckt auf dem Gitterrost, bis sie goldbraun ist. Mit frischem Rucola servieren.


arzum
arzum
MAXI GRILL

ZITRONENKUCHEN



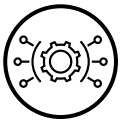
Portion
6+ Personen



Vorbereitungsdauer
10 Minuten



Kochdauer
20 Minuten



Wärme und Funktionen
3. Stufe Ober- und Unterhitze

ZUTATEN

- 3 Eier
- 1 Glas Zucker
- ½ Glas geschmolzene Butter
- ½ Glas Öl
- 1 Teeglas Milch
- 1 Paket Backpulver
- 1 Paket Vanillezucker
- 2 Wassergläser Mehl
- 1 Teeglas Kokosnuss
- 15 Walnüsse (gehackt)
- Saft einer Zitrone
- Abrieb von 2 Zitronen

Für die Form;

- 1 kleinen Löffel Butter
- 2 Löffel Mehl

ZUBEREITUNG

Das Ei und den Zucker in eine Schüssel geben und solange rühren bis es sich weiß verfärbt. Öl und Milch hinzufügen. Backpulver, Vanillin und Mehl in einer separaten Schüssel mischen und dann in die andere Mischung hinzugeben. Nach Zugabe von Kokosnuss, der gehackten Wallnüssen, Zitronensaft und Zitronenabrieb gut miteinander vermischen. Geben Sie den Teig auf das eingefettete Blech des Maxi-Grills, den Sie zuvor auf Stufe 3 Unter- und Oberhitze vorgeheizt haben. Schließen Sie die Abdeckung des Maxi Grill. In der dritten Stufe 20 Minuten backen, bis die obere und untere Kochfunktion leicht gebräunt ist und der Zahnstocher bei einem sauber herauskommt. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, können Sie ihn aus der Form nehmen und servieren.


arzum
MAXI GRILL

GEGRILLTER FISCH



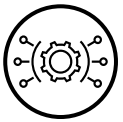
Portion
2 Personen



Vorbereitungsdauer
10 Minuten



Kochdauer
8 Minuten



Wärme und Funktionen
3. Stufe Ober- und Unterhitze

ZUTATEN

- 2 Wolfsbarsche
- 1 Zwiebel
- 4 Lorbeerblätter
- Zitrone
- Salz

ZUBEREITUNG

Zwiebeln fein hacken. Nachdem Sie den Wolfsbarsch gereinigt und gewaschen haben, benetzen Sie ihn zunächst großzügig. Teilen Sie dann die Zwiebeln, Lorbeerblätter und Zitronenscheiben und geben Sie diese in den Fisch. Dann den Wolfsbarsch salzen und in die Haut einschneiden. Auf dem Grill des vorgeheizten Maxi-Grills auf der 3. Stufe Ober- und Unterhitze abgedeckt ca. 8 Minuten garen, bis der Fisch gar ist.


arzum
MAXI GRILL
POWER
MAX
MIN

GEGRILLTES FLEISCH MIT ROSMARIN



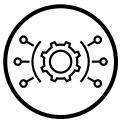
Portion
6-8 Personen



Vorbereitungsdauer
3-4 Stunden



Kochdauer
12-18 Minuten



Wärme und Funktionen
3. Stufe Express
Unterhitze

ZUTATEN

- 2 kg Steakscheiben
  (2 cm dicke Steakscheiben)

Für die Würzmischung;

- 2 Teelöffel Salz
- 1 kleiner Löffel getrockneter Rosmarin
- 1 kleiner Löffel getrockneter Knoblauch
- 1 Teelöffer schwarzer Pfeffer
- ½ Teeglas Olivenöl

ZUBEREITUNG

Zum Würzen Salz, Rosmarin, Knoblauch und Pfeffer mischen. Reiben Sie das Fleisch gut mit einer Mischung aus Olivenöl und den Gewürzen ein und lassen Sie es 3-4 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Im Maxi Grill bei Stufe 3 Express-Funktion beidseitig ca. 3 Minuten garen lassen.


arzum
arzum
MAXI GRILL

WEIßE BOHNEN MIT FLEISCH



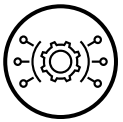
Portion
6-8 Personen



Vorbereitungsdauer
1 Stunde 15 Minuten



Kochdauer
1 Stunde



Wärme und Funktionen
Stufe 2,5 Ober- und Unterhitze

ZUTATEN

- 4 Gläser weiße Bohnen
- 6 mittelgroße Zwiebel
- 4 grüne Paprika
- 2 Löffel Tomatenpaste
- 2 Teelöffel Paprikapaste
- 4 Esslöffel Butter
- 4 Esslöffel Öl
- 2 kleine Löffel Salz
- 2 kleine Löffel schwarzer Paprika
- 2 Teelöffel rotes Paprikapulver
- 4 scharfe rote Paprika
- 15 Scheiben Fleisch (ohne Bockshornkleepaste)
- Kochendes Wasser zum aufgießen

ZUBEREITUNG

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen lassen. Heizen Sie den Maxi-Grill auf Stufe 3 der Ober- und Unterhitze vor. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln auf der Oberfläche des Maxi Grills in Öl anbraten bis sie eine rosige Farbe bekommen. Fügen Sie den Pfeffer und die Tomatenmark hinzu und lassen Sie sie weitere 2 Minuten anbraten.

1 Liter kochendes Wasser hinzufügen und 2-3 Minuten kochen lassen. Fügen Sie Salz und die Gewürze hinzu. Fügen Sie als letztes die Bohnen hinzu. Geben Sie Wasser hinzu bis zweifinger breit über die Bohnen. Reduzieren Sie die Hitzezufuhr bis auf zwischen Stufe 2 und 3. Bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Fügen Sie nach 20 Minuten die zuvor geschnittene Fleisch, Butter und die Paprika hinzu und kochen Sie sie 1 Stunde lang bei hoher Hitze (bis die Bohnen gekocht sind).

Hinweis: Wenn Sie das Produkt nicht sofort servieren möchten, können Sie es mit der Warmhaltefunktion warm halten.


arzum
MAXI GRILL

FLEISCHPFANNE



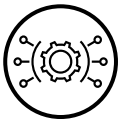
Portion
8 Personen



Vorbereitungsdauer
10 Minuten



Kochdauer
30 Minuten



Wärme und Funktionen
Stufe 3 Unter- und Oberhitze

ZUTATEN

- 1 kg gewürfeltes Lammfleisch
- 2 Teegläser Öl
- 4 Zwiebeln
- 10 Knoblauchzehen
- 6 Tomaten
- 10 spitzer Paprika
- 15 Pilze
- 2 Esslöffel Tomatenpaste
- 1 kleiner Löffel schwarzer Pfeffer
- 1 kleiner Löffel Thymian
- 1 kleiner Löffel rotes Paprikapulver
- 1 kleiner Löffel Salz

ZUBEREITUNG

Die Zutaten in kleine Würfel schneiden. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden.

Braten Sie das Fleisch im Maxi Grill Express auf Stufe 3 5 Minuten lang mit Öl an, bis es leicht gebräunt ist, und legen Sie es dann beiseite. Die restlichen Zutaten in das Öl geben und anbraten. Wenn die Zutaten nach 5 Minuten lang weich sind, fügen Sie das Fleisch hinzu und mischen Sie alles. Fügen Sie die Gewürze hinzu und kochen Sie für weitere 2 Minuten.

Fügen Sie genügend heißes Wasser hinzu und kochen Sie alles im Maxi-Grill auf Stufe 3 Unter- und Oberhitze, bis das Fleisch vollständig weich ist, die Zutaten gekocht und das Wasser verdunstet ist.

Hinweis: Wenn Sie das Produkt nicht sofort servieren möchten, können Sie es mit der Warmhaltefunktion warm halten.


arzum
arzum
MAXI GRILL

HÜHNERSCHENKEL MIT GEMÜSE



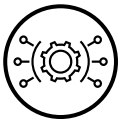
Portion
8 Personen



Vorbereitungsdauer
15 Minuten



Kochdauer
40 Minuten



Wärme und Funktionen
Stufe 3 Unter- und Oberhitze

ZUTATEN

- 1 kg Hühnerschenkel
- 2 Zucchini
- 2 Karotten
- 3 grüne Paprika
- 2 Kartoffeln
- 2 Capia Paprika
- 1 Glas Öl
- 2 Esslöffel Thymian
- 2 Esslöffel rotes Paprikapulver
- 1 Esslöffel gemahlener Pfeffer
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 2 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG

Das Gemüse fein hacken. Mit den Hühnernschenkeln in eine große Schüssel geben.

Fügen Sie das Öl, Paprikapulver, den gemahlenen Pfeffer, Salz, den schwarzen Pfeffer, Thymian und Knoblauch hinzu und mischen Sie alles, bis das Huhn überall bedeckt ist. Nachdem Sie die Mischung in den Kochtopf von Maxi Grill gegeben haben, kochen Sie es geschlossen 40 Minuten lang auf Stufe 3 Unter- und Oberhitze bis das Hühnchen gekocht ist.

Hinweis: Wenn Sie das Produkt nicht sofort servieren möchten, können Sie es mit der Warmhaltefunktion warm halten.


arzum
MAXI GRILL

GEGRILLTER MAIS



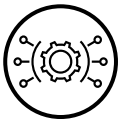
Portion
4 Personen



Vorbereitungsdauer
-



Kochdauer
15-20 Minuten



Wärme und Funktionen
Stufe 3 Unter- und Oberhitze

ZUTATEN

- 4 Maiskolben
- 1 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG

Erhitze den Maxi Grill auf Stufe 3. Reinigen Sie den Mais und legen Sie ihn auf den Maxi Grill. Dann mit Hilfe einer Zange kontinuierlich drehen, bis der Mais weich ist. Wenn der Mais weich geworden ist, stellen Sie den Maxi-Grill auf Stufe 4 und kochen Sie ihn unter kontinuierlichem Drehen weiter bis er eine goldbraune Farbe bekommt.

Nach dem Kochen salzen und heiß servieren.



BÖREK MIT LAUCH UND KAROTTEN



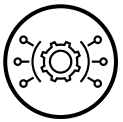
Portion
6-8 Personen



Vorbereitungsdauer
15 Minuten



Kochdauer
30 Minuten



Wärme und Funktionen
Stufe 2.5 Unter- und Oberhitze

ZUTATEN

- 4 Yufka
- 2 Gläser Joghurt
- Ein halbes Glas Öl
- 1 Flasche Mineralwasser
- Für die Füllung;
- 1 kg Lauch
- 2 Karotten
- 3 Esslöffel Joghurt
- 1 Teelöffel Salz

Für das Topping;

- 1 Ei und
- 1 Eigelb
- Schwarzkümmel

ZUBEREITUNG

Joghurt, Mineralwasser und Öl in einer Schüssel verquirlen. Den Lauch fein hacken und die Karotten reiben. Die Mischung auf dem Herd kochen, bis der Lauch weich ist. Nehmen Sie die gekochte Mischung vom Herd und lassen Sie sie abkühlen. Fügen Sie zum Schluss den Joghurt hinzu und lassen Sie ihn die Mischung stehen. Den Maxi Grill erhitzen. Den Yufka auf dem Maxi Grill-Blech verteilen, 1 Yufka in 3 oder 4 Teile teilen. Die Joghurtsauce dazwischen verteilen. Die vorbereitete Gemüsefüllung großzügig darüber verteilen und die geteilten Yufka Teile oben auflegen und mit der Joghurtsauce bestreichen. Decken Sie alles mit den restlichen Yufka-Stücken ab und bestreichen Sie diese mit dem geschlagenen Ei. Streuen Sie viel Schwarzkümmel auf das Gebäck und backen Sie es 30 Minuten lang im vorgeheizten Maxi-Grill zwischen Stufe 2 und 3 goldbraun.


arzum
MAXI GRILL

PFANNKUCHEN



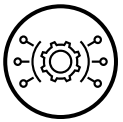
Portion
6-8 Personen
18-20 Stück



Vorbereitungsdauer
5 Minuten



Kochdauer
6-8 Minuten



Wärme und Funktionen
Stufe 2.5 Unterhitze

ZUTATEN

- 2 Teetassen (135 gr) Mehl
- 1 kleiner Löffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- 2 Löffel Zucker
- 1 Teetasse (130 ml) Milch
- 1 großes Ei
- 2 Löffel geschmolzene Butter

ZUBEREITUNG

Geben Sie das Ei zusammen mit der Milch in eine Schüssel und fügen Sie die geschmolzene Butter hinzu. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer separaten Schüssel mischen, die flüssige Mischung hinzufügen und alles glatt rühren. Heizen Sie den Maxi Grill auf Unterhitze zwischen Stufe 2 und 3 vor. Nehmen Sie ein Stück Butter mit einer Gabel und fetten Sie die Antihaftoberfläche des Gerätes ein. Gießen Sie den Teig mit Hilfe einer kleinen Kelle in 6 runde Stücke. Drehen Sie die Pfannkuchen nach 45 Sekunden, wenn er langsam Blasen bildet. Nachdem Sie auch die Rückseite nach 45 Sekunden gebacken haben, legen Sie die Pfannkuchen mit Hilfe eines Spatels beiseite. Setzen Sie diesen Vorgang fort, bis der Teig aufgebraucht ist.

Dekorieren Sie die Pfannkuchen beliebig mit Honig und frischem Obst.

Recipes with MAXI GRILL



AR2043/AR2048 Arzum Maxi Grill/Pro Multifunctional Cooker







- 2200 W
- Aesthetic, cast lift system
- Precise thermostat setting and ergonomic button design
- Solid balance reinforced with non-slip bakelite legs.
- Illuminated energy panel
- Easy grilling with cooking grate
- Cast tray (optional for AR2043)
- Lower and upper resistance control system with a thermostat
- Functions: Lower Heater, Lower+Upper Heater,
- Express Lower Heater, Keep Warm
- Color: Inox, Dreamline, Pomegranate

With Arzum Maxi Grill Multifunctional Cooker, you can cook any kind of meal you'd like at the comfort of your home, from lahmacuns to flatbreads, from stews to grills. With its 2200 W power, precise thermostat setting and lower and upper resistance control systems, you can use the heat and function you need and cook any kind of meal. The product has functions such as keeping warm, lower heater, lower and upper heater and express lower heater. You can adjust the product's height with the cast lift system. In addition to using it as a grill without any accessories, you can cook recipes such as lahmacuns with the cooking grate, or try different recipes such as stews, pastries and cakes with the cast tray. With its stainless steel, pomegranate and dreamline color selections, Arzum Maxi Grill Multifunctional Cooker adds an elegant touch to your kitchen.

Make room for flavor master Arzum Maxi Grill and make the difference.

The unique taste of traditional Turkish cuisine is now in your kitchen with Arzum Maxi Grill Multifunctional Cooker.

From crunchy lahmacun to flatbread, from homemade food to different kinds of grills, from cakes to pastries, Arzum Maxi Grill turns your delicious recipes into reality.

Brings new flavors to your kitchen.


arzum
MAXI GRILL

LAHMACUN



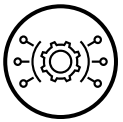
Yield
Serves 6



Preparation Time
40 minutes



Cooking Time
20 minutes



Heat and Function
3rd Setting Lower-Upper Heating

INGREDIENTS

For the topping;

- 1 paprika
- 2-3 green peppers
- 3 cloves of garlic
- 3 middle size tomatoes
- 6-7 pieces of parsley
- 250 gr minced meat made from fatty lamb breast
- 1 dessert spoon peppered tomato paste
- 1 pinch of black pepper
- 2 dessert spoons of salt
- 1 dessert spoon of ground red pepper

For the dough;

- 1 glass of water
- 1 teaspoon of salt
- 2.5 glass of flour

PREPARATION

Preparation of the topping;

Put tomatoes, peppers, garlic and parsley into the chopper and chop the ingredients. Add the lamb meat on top of the ground ingredients and turn on the chopper again. Lastly, add peppered tomato paste, ground red pepper and salt and mix them. Hold the mix in a sieve while preparing the dough.

Making the dough;

Put the yeast in a bowl with lukewarm water and salt, mix it until the yeast and salt melt. Leave the mixture to rest with its lid closed, add 2.5 glasses of flour and knead for 10 minutes to achieve a dough that is not too hard.

After leaving the dough for rest for 10 minutes, split it into 6 round pieces. After resting it for 10 minutes with its lid closed, roll out each round piece with flour to achieve plate-sized thin round shapes. Place the lahmacuns on to the non-stick surface of Maxi Grill that its pre-heated at 3rd setting at lower-upper heating function. Spread the topping on the dough abundantly. Place the grate accessory on the Maxi Grill and close its lid. Cook it for 3 minutes until the bottom side is fried and the upper side changes color. Rest the cooked lahmacuns in a closed plate so that they do not go soft while other lahmacuns are cooking. Serve with lemon wedges, parsley or any other herb you like.


arzum
MAXI GRILL

FLATBREAD



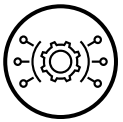
Yield
Serves 6



Preparation Time
1 hours 15 minutes



Cooking Time
12 minutes



Heat and Function
3rd Setting Lower Heating

INGREDIENTS

- 5.5 water glass of white flour (600 gr)
- 350 ml lukewarm water
- 1 package of instant yeast
- Half a tablespoon of salt

PREPARATION

Rest the lukewarm water and the yeast in a large bowl for around 5 minutes. Add the flour and knead. You can add extra flour to achieve a dough that does not stick to your hands.

Knead for 5-10 minutes until achieving a smooth dough. Rest the dough in the bowl with a stretch film on top until it doubles in size.

Split the dough into 6 even pieces with the help of flour. Make small balls out of dough, cover them with a cloth and leave them to rest for 15 minutes. Afterward, take the round doughs and roll them out on a flour-sprinkled surface using a dough roller to create round shapes. In a Maxi Grill pre-heated at 3rd setting, cook the flatbread for 2 minutes for one side and for 4 minutes for the other until they acquire a color.


arzum
MAXI GRILL

PIZZA



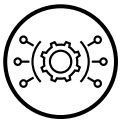
Yield
Serves 4



Preparation Time
1 hours 15 minutes



Cooking Time
25-35 minutes



Heat and Function
3rd Setting Lower-Upper Heating

INGREDIENTS

For the pizza dough;

- 1+3/4 glass of flour (250 gr)
- 2/3 glass of water (185 ml)
- Half a dessert spoon of salt
- 1/4 package of dry yeast
- 1 teaspoon of sugar
- 2 tablespoons of olive oil

For the sauce;

- 1.5 glass of grated tomato
- 1 tablespoon of tomato paste
- 2 cloves of garlic
- 4-5 basil leaves
- 1 dessert spoon of salt
- 1 pinch of sugar

Extra Ingredients Used in the Recipe;

- 100 gr chopped sausage
- 400 gr grated kashar cheese
- 200 gr canned corn
- 8 pieces of sliced mushroom
- 100 gr of sliced black olives

PREPARATION

Add sugar and yeast into a bowl with lukewarm water and mix. Leave the mixture to rest. Meanwhile, mix the flour and salt in a stand mixer or in a large bowl; add the olive oil on top and add the yeast to the mix slowly and keep mixing. If needed, add an extra tablespoon of flour and knead until the dough does not stick to your hands. Place the dough into a large bowl that you previously oiled with 1 tablespoon of olive oil and cover it. Rest the dough until it doubles in size.

Blend all of the sauce ingredients in a blender and put them into a pan. Cook it at low heat for 10 minutes until it starts boiling and absorbs the water. Split the dough into 4. After rolling out the split doughs and making round shapes; add the sauce on top abundantly and any other ingredient you'd like, and then cook it with the lid on in the Maxi Grill that was pre-heated at the 3rd setting, at the lower-upper heating function, on the grate accessory until its top fries. Serve with fresh arugula.


arzum
arzum
MAXI GRILL

LEMON CAKE



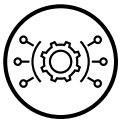
Yield
Serves 6+



Preparation Time
10 minutes



Cooking Time
20 minutes



Heat and Function
3rd Setting Lower-Upper Heating

INGREDIENTS

- 3 eggs
- 1 glass of granulated sugar
- Half a glass of melted butter
- Half a glass of oil
- 1 tea glass of milk
- 1 package of baking powder
- 1 package of vanillin
- 2 glasses of flour
- 1 tea glass of coconut
- 15 pieces of walnut (ground)
- Juice of 1 lemon
- 2 pieces lemon peel

For the base;

- 1 dessert spoon of butter
- 2 tablespoons of flour

PREPARATION

Take the eggs and sugar into a bowl and mix them until they turn white, add oil and milk on top. Mix the baking powder, vanillin and flour in a separate bowl. Pour this gradually into the initial bowl and mix them. After adding and mixing the coconut, ground walnut, lemon juice and lemon peel into to the mix; pour the dough onto the tray (buttered beforehand) of Maxi Grill (pre-heated at the 3rd setting). Close the lid of Maxi Grill. Bake for 20 minutes at the 3rd setting with the lower-upper cooking function until the top is baked and a toothpick you stick into the cake comes out clean. You can take the cake out of the mold when it cooled down and serve it.


arzum
MAXI GRILL

GRILLED FISH

Yield
Serves 2

Preparation Time
10 minutes

Cooking Time
8 minutes

Heat and Function
3rd Setting Lower-Upper Heating

INGREDIENTS

- 2 Seabasses
- 1 onion
- 4 bay leaves
- Lemon
- Salt

PREPARATION

Mince the onions. Wash and clean the seabasses and oil them with olive oil. Then, place the minced onions, bay leaves and lemon wedges into the seabasses. Afterward, salt the seabasses and score their skin. Cook them for 8 minutes on the grill grate of Maxi Grill that was pre-heated at the 3rd setting and at lower-upper function, until they are fried.


arzum
MAXI GRILL
READY
POWER
MAX
MIN

MEAT GRILL WITH ROSEMARY



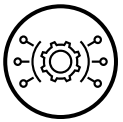
Yield
Serves 6-8



Preparation Time
3-4 hours



Cooking Time
12-18 minutes



Heat and Function
3rd Setting Express Lower Heating

INGREDIENTS

- 2 kg of beef slices
  (Meat slices of 2 cm thickness)

For its spices;

- 2 teaspoons of salt
- 1 dessert spoon of rosemary
- 1 teaspoon of granulated garlic
- 1 teaspoon of black pepper
- Half a tea glass of olive oil

PREPARATION

For its spice, mix salt, rosemary, garlic and black pepper. Rub the meat with olive oil and spice mix and leave it to rest in fridge for 3-4 hours.

Cook their both sides for 3 minutes, at 3rd setting and on Express function in the Maxi Grill and serve your recipe.


arzum
arzum
MAXI GRILL

DRY BEANS WITH PASTRAMI



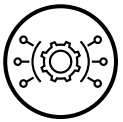
Yield
Serves 6-8



Preparation Time
1 hours 15 minutes



Cooking Time
1 hour



Heat and Function
2.5th Setting Lower-Upper Heating

INGREDIENTS

- 4 glasses of dry beans
- 6 middle-sized onions
- 4 green peppers
- 2 tablespoons of tomato paste
- 2 dessert spoons peppered tomato paste
- 4 tablespoons of butter
- 4 tablespoons of oil
- 2 teaspoons of salt
- 2 teaspoons of black pepper
- 2 dessert spoons of ground red pepper
- 4 red hot peppers
- 15 slices of pastrami (without fenugreek)
- Enough boiled water to reach the top of the ingredients

PREPARATION

Drain the dried beans that were soaked the night before. Heat the Maxi Grill at the 3rd setting on lower-upper function. Dice the onions and peppers. Fry the onions on the tray of Maxi Grill until they turn slightly pink. Add the pepper and tomato paste, and keep frying for 2 more minutes.

Add 1 liter of boiling water and boil for 2-3 more minutes. Add the salt and spices and lastly the dried beans, then add enough water to go above the ingredients about a finger's height and close the lid. Lower the setting between 2 and 3. Leave it for cooking at low heat.

20 minutes later, add the chopped pastrami, butter and hot peppers and cook at low heat for 1 hour (until the beans are cooked).

Note: If it is not going to be served right away, leave it to rest with Keep Warm function.


arzum
MAXI GRILL

SAUTEED MEAT



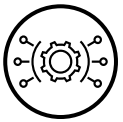
Yield
Serves 8



Preparation Time
10 minutes



Cooking Time
30 minutes



Heat and Function
3rd Setting Lower-Upper Heating

INGREDIENTS

- 1 kg lamb meat cubes
- 2 tea glasses of oil
- 4 onions
- 10 cloves of garlic
- 6 tomatoes
- 10 green peppers
- 15 pieces of mushroom
- 2 dessert spoon of tomato paste
- 1 teaspoon of black pepper
- 1 teaspoon of thyme
- 1 teaspoon of ground pepper
- 1 teaspoon of salt

PREPARATION

Dice the ingredients into small cubes.
Slice the mushrooms thinly.

At the 3rd setting in Maxi Grill, saute the meat for 5 minutes with oil until it is cooked and it absorbs the water, then leave it aside. Add the rest of the ingredients into the oil and fry them. After frying for 5 minutes and when the ingredients soften, add the meat and mix them. Add the spices and cook for 2 more minutes.

Add hot water to reach around the side level of meats and cook them in the Maxi Grill at the 3rd setting on lower-upper function with the lid on until the ingredients are cooked and absorb the water.

Note: If it is not going to be served right away, leave it to rest with Keep Warm function.


arzum
arzum
MAXI GRILL

CHICKEN DRUMSTICK WITH VEGETABLES



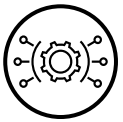
Yield
Serves 8



Preparation Time
15 minutes



Cooking Time
40 minutes



Heat and Function
3rd Setting Lower-Upper Heating

INGREDIENTS

- 1 kg of chicken drumstick
- 2 zucchinis
- 2 carrots
- 3 green peppers
- 2 potatoes
- 2 paprika
- 1 glass of oil
- 2 teaspoons of thyme
- 2 tablespoons of ground red pepper
- 1 tablespoon of granulated red pepper
- 1 tablespoon of ground garlic
- 2 dessert spoons of salt

PREPARATION

Dice all of the ingredients into big pieces. Take them into a large bowl with the chicken.

Add oil, ground pepper, granulated pepper, salt, black pepper, thyme and garlic and mix until the chicken are covered with the ingredients. After taking the mixture into the cooker of the Maxi Grill, cook it for 40 minutes at 3rd setting on the lower-upper function with the lid closed until the chicken is cooked.

Note: If it is not going to be served right away, leave it to rest with Keep Warm function.


arzum
MAXI GRILL

ROASTED CORN



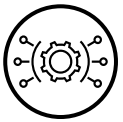
Yield
Serves 4



Preparation Time
-



Cooking Time
15-20 minutes



Heat and Function
3rd Setting Lower-Upper Heating

INGREDIENTS

- 4 pieces of corn
- 1 dessert spoon of salt

PREPARATION

Heat the Maxi Grill at the 3rd setting. Clean and place the corns into to Maxi Grill. Then, turn the corns around with a pair of tongs until they get softer. When they get soft, set the Maxi Grill at the 4th setting and keep turning them around and cooking them until they are completely roasted.

After roasting, salt it and serve it hot.



LEEK AND CARROT PASTRY



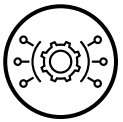
Yield
Serves 6-8



Preparation Time
15 minutes



Cooking Time
30 minutes



Heat and Function
2.5th Setting Lower-Upper Heating

INGREDIENTS

- 4 sheets of thin dough
- 2 glasses of yogurt
- Half a glass of oil 1 bottle of mineral water
- For the topping:
- 1 kg leek
- 2 carrots
- 3 tablespoons of yogurt
- 1 dessert spoon of salt

For the topping;

- 1 egg and
- 1 egg yolk
- Black sesame

PREPARATION

Mix the yogurt, mineral water and oil in a bowl. Chop up the leeks and grate the carrots. Cook the mixture on a stove until the leeks get softer. Take the cooked mixture from the stove and leave for cooling. Finally, add the yogurt and set it aside. Heat the Maxi Grill. Spread the thin sheet of dough on the Maxi Grill's tray, split 1 sheet of dough into 3 or 4 pieces and place them onto the tray, spread yogurt sauce between the pieces. Spread the vegetable mixture and place the remaining doughs on top, and spread the remaining yogurt sauce. Cover and close it like an envelope, with sheets of dough, spread the whipped eggs. Lastly, sprinkle black sesame on the pastry and cook it in Maxi Grill (pre-heated on lower-upper function) for 30 minutes on between the 2nd and 3rd setting, until its top gets crunchy.


arzum
MAXI GRILL

PANCAKES



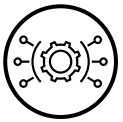
Yield
Serves 6-8
18-20 pieces



Preparation Time
5 minutes



Cooking Time
6-8 minutes



Heat and Function
2.5th Setting Lower Heating

INGREDIENTS

- 2 tea cup of flour (135 g)
- 1 teaspoon of baking powder
- Half a teaspoon of salt
- 2 tablespoons of sugar
- 1 tea cup of milk (130 ml)
- 1 big egg
- 2 tablespoons of melted butter

PREPARATION

In a bowl, break an egg to milk and add the melted butter. In a separate bowl, mix the flour, baking powder, salt and sugar, add the liquid mixture into this, and mix it until it gets smooth. Heat the Maxi Grill at between the 2nd and 3rd settings and on the lower heating function. Pick a piece of butter on the tip of a fork and spread it on the non-stick surface. With the help of a ladle, split the dough into 6 round pieces. Flip the pancakes after 45 seconds when you see small bubbles.
After 45 seconds, take it aside with a spatula when the other side is cooked. Continue until there is no dough left.

Garnish the pancakes as you like with flavors like honey and fresh fruits.

MAXI GRILL
وصفات مع



AR2043/AR2048 Arzum Maxi Grill/Pro Multi
جهاز طبخ متعدد الوظائف



- 2200 W
- نظام مصعد صب، جمالي.
- تصميم زر سهل الإستعمال وتعديل دقيق للترموستات
- عنصر توزان معزز بقوائم باكليت مقاومة للإنزلاق
- مؤشر الطاقة بإضاءة
- شواء سهل الإستخدام بفضل سلك الطبخ
- صينية صب (خياري لar2043)
- نظام التحكم في المقاوم السفلي والعلوي مع ترموستات
- الوظائف: سخان علوي، سخان علوي سفلي
- سفان إكسبريس سفلي والمحافظة على الحرارة
- اللون: رمان ,Inox, Dreamline



من الممكن طهي أنواع متعددة من الأطعمة في المنزل بغاية السهولة في الشوايات كلحم العجين وفطيرة الخبز واليخنات مع جهاز طبخ أرزوم Arzum Maxi Grill Multi ،حيث يمكنك استخدام الحرارة والوظيفة التي تحتاجها بفضل وطبخ جميع أنواع الأطعمة بفضل نظام التحكم في المقاوم العلوي والسفلي وتعديل الترموستات الدقيق مع قوته التي تبلغ 2200 واط. وهناك خيارات وظيفية كالسخان السفلي أكسبريس والسخان العلوي والسفلي والسخان السفلي والحفاظ على حرارة المنتج. ومن الممكن تعديل إعدادات المنتج حسب الإستخدام بفضل نظام المصعد الصب. وإلى جانب استخدام المنتج كشواية دون ملحقات، فمن الممكن طهي الوصفات كلحم العجين مع سلك الطبخ. بالإضافة إلى طبخ اليخنات مع الصينية الصب، فضلاً عن إعداد وصفات مختلفة كالكعك وفطيرة الخبز. يضيف جهاز طبخ أرزوم Arzum Maxi Grill Multi لمسة أنيقة إلى مطبخك مع خيارات لون الرمان ولون الأحلام والفولاذ المقاوم للصدأ المصنوع منه.



خصص مكاناً في مطبخك لخبير اللذة Arzum Maxi Grill، وكن متميزاً

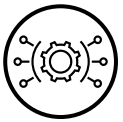
اللذة التي لا مثيل لها من الأطعمة التركية التقليدية في موائدكم مع جهاز الطبخ متعدد الوظائف أرزوم Arzum Maxi Grill Multi

يقوم جهاز الطبخ المتعدد الوظائف أرزوم Arzum Maxi Grill بإحياء الوصفات اللذيذة من فطيرة الخبز والكعك والشواء المتنوعة من الأطعمة المنزلية والفطائر ولحم العجين المقرمش

قم بإثراء مائدتك


arzum
MAXI GRILL

لحم عجين



الحرارة والوظيفة
المرحلة 3 التسخين العلوي - السفلي



مدة الطهي
20 دقيقة



مدة الإعداد
40 دقيقة



عدد الأشخاص
6 أشخاص

المقادير

للخلطة الداخلية:

- 1 عدد فلفل أحمر
- 2-3 عدد فلفل أخضر
- 3 فصوص ثوم
- 3 أعداد طماطم متوسط الحجم
- 6-7 أعواد بقدونس
- 250 غم لحم شاة مفروم بشحم الصدر
- 1 ملعقة صغيرة صلصة فلفل
- قليل من الفلفل الأسود
- 2 ملعقتين صغيرتين ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر

العجين:

- 1 كوب ماء
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2.5 كوب طحين

طريقة التحضير

طريقة إعداد الخلطة الداخلية:

ضعي الطماطم والفلفل والثوم والبقدونس في جهاز الفرم، وقومي بتقطيعه. أضيفي لحم الشاة إلى الخليط المهروس ثم تابعي الفرم في الجهاز. وأخيراً أضيفي صلصة الفلفل، و الفلفل الأحمر، والملح إلى الخليط وتابعي الخلط. ضعي الخليط في المصفاة عند إعداد العجين

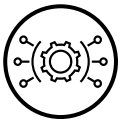
طريقة إعداد العجين:

ضعي الخميرة والملح والماء الدافئ إلى الوعاء. واخلطي الملح مع الخميرة حتى الذوبان، اتركي هذا الخليط بعد تغطيته. أضيفي 2.5 كوباً من الطحين بالتدريج إلى الخليط واعجنيه لمدة 10 دقائق حتى تحصلي على عجين متوسطة الطرواة.

بعد ترك العجين لمدة 10 دقائق، قسميه إلى 6 قطع في شكل كرات، ثم دعي العجين بعد تغطيته لمدة 10 دقائق، وقومي بفرد العجين على شكل دائري وبرقة تامة في حجم طبق بإضافة الطحين، ضعي اللحم عجين على سطح جهاز الطبخ Maxi Grill الذي تم تسخين الوظيفة العلوية والسفلية منها في المرحلة 3 مسبقاً ثم ضعي الخليط على العجين بكثرة. ثم ضعي ملحقات سلك Maxi Grill واغلقي الغطاء. وتابع الطبخ لغاية 3 دقائق حتى يتغير لون الجزء العلوي من اللحم عجين ويحمر الجزء السفلي . وضعي اللحم العجين المستوي على طبق مغلق كي لا تلين ألثذ ء استواء القطع الأخرى. يمكنك تقديمه مع الليمون والبقدونس وما شئتي من الخضراوات.


arzum
MAXI GRILL

فطيرة خبز



الحرارة والوظيفة
المرحلة 3 للتسخين السفلي



مدة الطبخ
12 دقيقة



مدة الإعداد
1 ساعة 15 دقيقة



عدد الأشخاص
6 أشخاص

المقادير

- 5.5 كوب ماء (600 غم) طحين أبيض
- 350 مل ماء دافئ
- 1 باكيت خميرة فورية
- نصف ملعقة ملح

طريقة التحضير

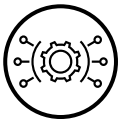
ضعي الماء الدافئ مع الخميرة في وعاء عميق لمدة 5 دقائق. ثم أضيفي الطحين إليه وقومي بعجنه جيداً. يمكنك إضافة المزيد من الطحين للحصول على عجين لا يلتصق باليد.

استمري في العجن لمدة 5-10 دقائق لغاية الحصول على عجين أملس. اتركي العجين مغطى بالنايلون اللاصق حتى يصل حجمه إلى الضعف.

ومي بتقسيم العجين الجاهز إلى 6 قطع متساوية مع نثر الطحين، ثم اجعل الأجزاء على شكل كرات صغيرة مع تغطيته بقماش لمدة 15 دقيقة. قومي بتمديد وفرد هذه الكرات واحدة تلو الأخرى على سطح منثور عليه قليل من الطحين باستخدام الشوبك (المدلاك) في شكل دائري. قومي بخبز واجهة الفطيرة لمدة 2 دقيقتين تقريباً والواجهتين لمدة 4 دقائق تقريباً حتى تتغير لونه في المرحلة 3 في جهاز Maxi Grill الذي تم تسخينه مسبقاً.


arzum
MAXI GRILL
READY
POWER

بيتزا



الحرارة والوظيفة
المرحلة 3 للتسخين العلوي والسفلي



مدة الطبخ
25-35 دقيقة



مدة الإعداد
1 ساعة و 15 دقيقة



عدد الأشخاص
4 أشخاص

المقادير

عجين البيتزا

- 1+3/4 كوب طحين(250 غم)
- 2/3 كوب ماء (185 مل)
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 باكيت خميرة جافة
- 1 ملعقة شاي سكر
- 2 ملعقتين زيت زيتون

الصلصة

- 1.5 كوب طماطم مبشور
- 1 ملعقة صلصة طماطم
- 2 فصين ثوم
- 4-5 أوراق ريحان
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- قليل من السكر

المواد الإضافية المستخدمة في الوصفة:

- 100 غم مورتديلا مقطعة
- 400 غم جبنة رومي مبشور
- 200 غم ذرة معلبات
- 8 أعداد فطيرة شرائح
- 100 غم زيتون أسود شرائح

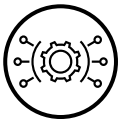
طريقة التحضير

ضعي السكر والخميرة في الماء الدافئ الموجود في الوعاء ثم اخلطيهم، واتركي الخليط قليلاً. وخلال هذه الفترة قومي بخلط الطحين مع الملح في زبدية كبيرة أو خلاط ستاند واضيفي زيت الزيتون والخميرة السابقة إليه بالتدريج، وتابعي الخلط. واضيفي ملاعق إضافية من الطحين إن استدعى الأمر، واعجني العجين حتى يصل إلى كثافة لا تلتصق باليد. ضعي العجين في وعاء كبير ملطخ بملعقة 1 من الزيت وغطيه. وانتظري حتى يبلغ العجين ضعف حجمه السابق.

قومي بخلط جميع مواد الصلصة في الخلاط ثم ضعيه في المقلاة، واتركيها تغلي على نار هادئة لمدة 10 دقائق، وانتظري حتى تستوي وتتبخر ماؤها. قومي بتقسيم العجين إلى 4 قطع وفرد العجين بواسطة المدلاك ، ثم ضعي الصلصة بكمية كبيرة، ويمكنك إضافة المواد التي ترغبين فيها،قومي بخبزه بعد غلق الجزء العلوي حتى يحمر بواسطة ملحقات السلك في جهاز Maxi Grill المسخن مسبقاً في المرحلة 3 لوظيفة التسخين العلوي والسفلي. يقدم مع الجرجير الطازج.


arzum
arzum
MAXI GRILL

كعك بالليمون



الحرارة والوظيفة
المرحلة 3 للتسخين العلوي - السفلي



مدة الطبخ
20 دقيقة



مدة الإعداد
10 دقائق



عدد الأشخاص
+6 أشخاص

المقادير

- 3 بيض
- 1 كوب سكر ناعم
- نصف كوب سمن بلدي ذائب
- نصف كوب زيت
- 1 كوب شاي حليب
- 1 باكيت بكينج بودر
- 1 باكيت فانيليا
- 2 كوبين طحين
- 1 كوب شاي جوز هند
- 15 عدد جوز (مطحون في قسم التقطيع)
- 1 عصير الليمون
- 2 عدد بشر قشر الليمون

إعداد القالب:

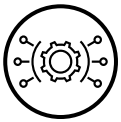
- 1 ملعقة صغيرة سمن بلدي
- 2 ملعقتين طحين

طريقة التحضير

ضعي البيض والسكر في وعاء واخفقيه جيداً حتى يبيض لونه، ثم اضيفي إليه السمن والحليب. ضعي الطحين والبيكنج بودر والفانيليا في وعاء آخر واخلطيه. ثم اضيفيه إلى الخليط. أضيفي إلى الخليط جوز الهند، والجوز المطحون وعصير الليمون وبشر الليمون، وبعد خلطه صبي العجين في صينية Maxi Grill الذي تم تسخينه مسبقاً في المرحلة 3 والتي قمتي بتلطيخها بالزيت مع الطحين . اغلق غطاء Maxi Grill. قومي بخبزه لمدة 20 دقيقة في المرحلة 3 من وظيفة التسخين العلوي - السفلي حتى يحمر الجزء العلوي منه ولا يلتصق العجين بنكاشة الأسنان المغروزة فيه. يمكنك تقديم الكعك بعد أن يبرد عقب اخراجه من القالب.


arzum
MAXI GRILL

سمك مشوي



الحرارة والوظيفة
المرحلة 3 للتسخين العلوي - السفلي



مدة الطبخ
8 دقائق



مدة الإعداد
10 دقائق



عدد الأشخاص
2 شخصين

المقادير

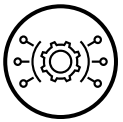
- 2 سمك باس البحر
- 1 بصل
- 4 أوراق غار
- ليمون
- ملح

طريقة التحضير

اقطعي البصل في شكل شرائح رقيقة. ادهني سمك باس البحر الذي قمتي بتنظيفه وغسله مسبقاً بالزيت. ثم ضعي البصل المقطع و ورق الغار وشرائح الليمون بالتساوي داخل السمك. ثم أضيفي الملح إلى السمك وقومي بقطع جلد السمك على شكل خطوط. انتظري حتى ينضج السمك بعد احمراره لمدة 8 دقائق تقريباً بعد غلق شواية Maxi Grill التي تم تسخينها مسبقاً في المرحلة 3 لوظيفة التسخين العلوي والسفلي.


arzum
MAXI GRILL
READY
POWER
MAX
MIN

لحم مشوي مع إكليل الجبل



الحرارة والوظيفة
المرحلة 3 تسخين سفلي إكسبريس



مدة الطبخ
12-18 دقيقة



مدة الإعداد
3-4 ساعات



عدد الأشخاص
6-8 أشخاص

المقادير

- 2 كغم شرائح بفتيك
- (شريحة لحم بسُمك 2 سم)

البهارات

- 2 ملعقتي شاي ملح
- 1 ملعقة صغيرة إكليل جبل جاف
- 1 ملعقة شاي مسحوق الثوم
- 1 ملعقة شاي فلفل أسود
- نصف كوب شاي زيت زيتون

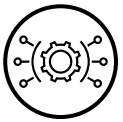
طريقة التحضير

قومي بخلط الملح والثوم والفلفل الأسود وإكليل الجبل لتكوين البهارات. دلّك اللحم جيداً بخليط البهارات وزيت الزيتون واتركه في الثلاجة لمدة 3-4 ساعات.

اطبخي طرفي اللحم لمدة 3 دقائق تقريباً في المرحلة 3 من وظيفة .Maxi Gril express وقدميه بعد ذلك.


arzum
MAXI GRILL

لحم مشوي مع إكليل الجبل



الحرارة والوظيفة
المرحلة 2.5 للتسخين العلوي-السفلي



مدة الطبخ
1 ساعة



مدة الإعداد
1 ساعة و15 دقيقة



عدد الأشخاص
6-8 أشخاص

المقادير

- 4 أكواب فاصوليا بيضاء
- 6 بصلات متوسطة الحجم
- 4 أعداد فلفل أخضر
- 2 ملعقتين صلصة طماطم
- 2 ملعقتين صغيرتين صلصة فلفل
- 4 ملاعق كبيرة سمن بلدي
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 2 ملعقتين شاي ملح
- 2 ملعقتين صغيرتين فلفل أحمر
- 4 أعداد فلفل أحمر حار
- 15 شريحة لحم مقدد (دون توابل)
- ماء مغلي يغطي الوصفة.

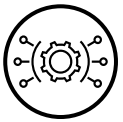
طريقة التحضير

قومي بتصفية الفاصوليا البيضاء المنقوع من المساء. ثم قومي بتسخينه في المرحلة 3 من وظفية التسخين العلوي- السفلي لجهاز الطبخ Maxi Grill. اقطعي البصل والفلفل قطعاً صغيرة وحمصي البصل بالزيت في صينية Maxi Grill حتى يتغير لونه إلى الوردي. ثم أضيفي الفلفل والصلصة واستمري في التحميص لمدة 2 دقيقتين. ثم أضيفي 1 لتراً من الماء المغلي واتركيه يغلي لمدة 3-2 دقائق. ثم أضيفي الملح والبهارات وأخيراً أضيفي الفاصوليا البيضاء. وأضيفي إليه الماء بمقدار يتعدى الفاصوليا 1 إصبعاً واغلقي الغطاء. قومي بتخفيض المرحلة بين 3-2. واتركيه ينضج على نهار هادئة وبعد مضي 20 دقيقة أضيفي الفلفل الحار والسمن البلدي واللحم المقدد (الباسترما) المقطع وبعد ساعة اتركيه ينضج على نار هادئة (حتى تنضج الفاصوليا).

ملاحظة: إن لم ترغبي في تقديمه فوراً، اتركيه في وظيفة الإحتفاظ بحرارة الطعام كي لا يبرد.


arzum
MAXI GRILL

لحم مشوي مع إكليل الجبل



الحرارة والوظيفة
المرحلة 3 للتسخين السفلي-العلوي



مدة الطبخ
30 دقيقة



مدة الإعداد
10 دقائق



عدد الأشخاص
8 أشخاص

المقادير

- 1 كغم لحم شاة أوصال
- 2 كوب شاي زيت
- 4 بصلات
- 10 فصوص ثوم
- 6 طماطم
- 10 فلفل أخضر
- 15 عدد فطر
- 2 ملعقتين صغيرتين صلصة
- 1 ملعقة شاي فلفل أسود
- 1 ملعقة شاي زعتر
- 1 ملعقة شاي فلفل أحمر
- 1 ملعقة شاي ملح

طريقة التحضير

اقطعي المواد قطعاً صغيرة. وقومي بتقطيع الفطر إلى شرائح رقيقة.

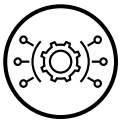
قومي بتحميص اللحم بالزيت في المرحلة 3 لجهاز Maxi Grill Express لمدة 5 دقائق حتى يتبخر ماؤه ويحمر قليلاً وضعيه جانباً. أضيفي ما تبقى من المواد إلى الزيت وتابعي التحميص لمدة 5 دقائق. ثم أضيفي اللحم إليه بعد أن تلين المواد، واخلطيهم. أضيفي البهارات واتركيه لينضج لمدة 2 دقيقتين.

ثم أضيفي ماء حار حتى يغطي اللحم واتركيه حتى يلين اللحم وينضج المواد تماماً ويتبخر ماء الطعام بعد غلقه في جهاز الطبخ Maxi Grill في المرحلة 3 من وظيفة التسخين العلوي – السفلي.

ملاحظة: إن لم ترغبي في تقديمه فوراً، اتركيه في وظيفة الإحتفاظ بحرارة الطعام كي لا يبرد


arzum
arzum
MAXI GRILL

فخذ دجاج مع الخضراوات



الحرارة والوظيفة
المرحلة 3 للتسخين العلوي - السفلي



مدة الطبخ
40 دقيقة



مدة الإعداد
15 دقيقة



عدد الأشخاص
8 أشخاص

المقادير

- 1 كغم فخذ دجاج
- 2 عدد كوسة
- 2 عدد جزر
- 3 عدد فلفل أخضر
- 2 عدد بطاطس
- 2 عدد فلفل أحمر
- 1 كوب زيت
- 2 ملعقتين كبيرتين زعتر
- 2 ملعقتين كبيرتين رقائق الفلفل الأحمر
- 1 ملعقة كبيرة مسحوق الفلفل الأحمر
- 1 ملعقة كبيرة مسحوق الثوم
- 2 ملعقتين صغيرتين ملح

طريقة التحضير

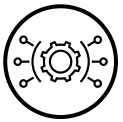
قومي بتقطيع جميع الخضراوات قطعاً كبيرة. وضعيه مع الدجاج في وعاء كبير.

أضيفي إليه الزيت، ورقائق الفلفل الأحمر ومسحوق الفلفل الأحمر و الملح والزعتر والثوم ولطخيه بالدجاج والخضراوات جيداً. وبعد نقل الخليط إلى وعاء الطبخ الخاص بجهاز Maxi Grill اتركيه ينضج لمدة 40 دقيقة بعد إغلاق غطائه في المرحلة 3 من وظيفة التسخين العلوي – السفلي.

ملاحظة: إن لم ترغبي في تقديمه فوراً، اتركيه في وظيفة الإحتفاظ بحرارة الطعام كي لا يبرد.


arzum
MAXI GRILL

ذرة على الجمر



الحرارة والوظيفة
المرحلة 3 للتسخين
العلوي - السفلي



مدة الطبخ
15-20 دقيقة



مدة الإعداد



عدد الاشخاص
4 أشخاص

المقادير

- 4 أعداد ذرة
- 1 ملعقة صغيرة ملح

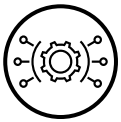
طريقة التحضير

قومي بتسخين جهاز الطبخ Maxi Grill في المرحلة 3. نظفي الذرة وضعيه في جهاز الطبخ Maxi Grill. قومي بتقليب الذرة باستمرار حتى تلين. بعد أن تصل الذرة إلى الطراوة المناسبة غيري المرحلة إلى المرحلة 4 في جهاز الطبخ Maxi Grill وتابعي التقليب حتى يحمر جميع الجوانب وينضج

أضيفي إليه الملح بعد النضج وقدميه ساخناً



فطيرة بالجزر والكرات



الحرارة والوظيفة
المرحلة 2.5 للتسخين العلوي - السفلي



مدة الطبخ
30 دقيقة



مدة الإعداد
15 دقيقة



عدد الاشخاص
6-8 أشخاص

المقادير

- 4 أعداد رقائق
- 2 كوبين لبن
- نصف كوب زيت و 1 قارورة ماء معدني
- للخلطة الداخلية:
- 1 كغم كرات
- 2 جزرين
- 3 ملاعق كبيرة لبن
- 1 ملعقة صغيرة ملح

للطبقة العلوية:

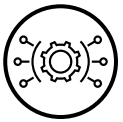
- 1 بيض و
- بياض 1 بيض
- حبة سوداء

طريقة التحضير

قومي بخفق اللبن والماء المعدني والزيت في وعاء ما. ثم اقطعي الكرات قطعاً رقيقة، وابشري الجزر. قومي بطبخ الخليط في الموقد حتى يكون الكرات طرياً. ارفعي الخليط المستوي من الموقد واتركيه ليبرد. وأخيراً أضيفي اللبن واتركيه جانباً. قومي بتسخين جهاز الطبخ Maxi Grill. افردي الرقائق على صينية Maxi Grill ثم افردي في داخله 1 من الرقائق بعد تقسيمها إلى 3 أو 4 قطع، ولطخيه بصلصة اللبن . ثم افردي خليط الخضراوات الذي قمتي بإعداده في داخل الرقائق، وافردي الرقائق فوقها بنفس الطريقة مع تلطيخه بخليط اللبن. اغلقي الجزء المتدلي من الرقائق في شكل ظرف، ثم لطخيه بالبيض المخفوق. وأخيراً انثري البذة السوداء على الفطيرة بكثرة واتركيه بين المرحلتين 2 و3 من جهاز الطبخ Maxi Grill المُسخن مسبقاً في وظيفة التسخين العلوي – السفلي كي ينضج لمدة 30 دقيقة تقريباً حتىجِ مر الجزء العلوي منها.


arzum
MAXI GRILL

بان كيك



الحرارة والوظيفة
المرحلة 2.5 التسخين السفلي



مدة الطبخ
6-8 دقيقة



مدة الإعداد
5 دقائق



عدد الاشخاص
6-8 أشخاص
18-20 عدد

المقادير

- 2 فنجان شاي طحين (135 غم)
- 1 ملعقة شاي بيكينج بودر
- نصف ملعقة شاي ملح
- 2 ملعقتين سكر
- 1 فنجان شاي حليب (130 مل)
- 1 بيض كبير
- 2 ملعقتين سمن بلدي ذائب

طريقة التحضير

اكسري البيض في الوعاء الذي سكبتي فيه الحليب، ثم أضيفي السمن البلدي إليه. ضعي الطحين والبيكينج بودر والملح والسكر في وعاء آخر واخلطيهم. ثم أضيفي إليه الخليط المائع واخفقيه جيداً حتى تكون في كثافة ملساء. قومي بتسخين وظيفة التسخين السفلي بين المرحلتين 2 و3 من جهاز الطبخ Maxi Grill. التقطي قطعة من السمن البلدي بواسطة شوكة ولطخيه على السطح الذي لا يلتصق. صبي العجين بشكل 6 قطع دائرية بواسطة مغرفة. بعد 45 ثانية قلبي البان كيك بعد ظهور انتفاخات فيها إلى الجهة الأخرى. وبعد أن ينضج الطرف الآخر خلال 45 ثانية، ارفعي البان كيك جانباً بواسطة ملعقة مسطحة. وكرري هذه الطريقة حتى ينفذ العجين

يمكنك تزيين البان كيك بما شئت من اللذات كالعسل والفواكه الطازجة.



arzum.com. tr | 0850 222 1 800